MODULE POLYCUISEUR

LAE 010 CVA





Sommaire



Module Polycuiseur

LAE 010 CVA

FICHE TECHNIQUE
COTES ET DIMENSIONS

FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS



Description:

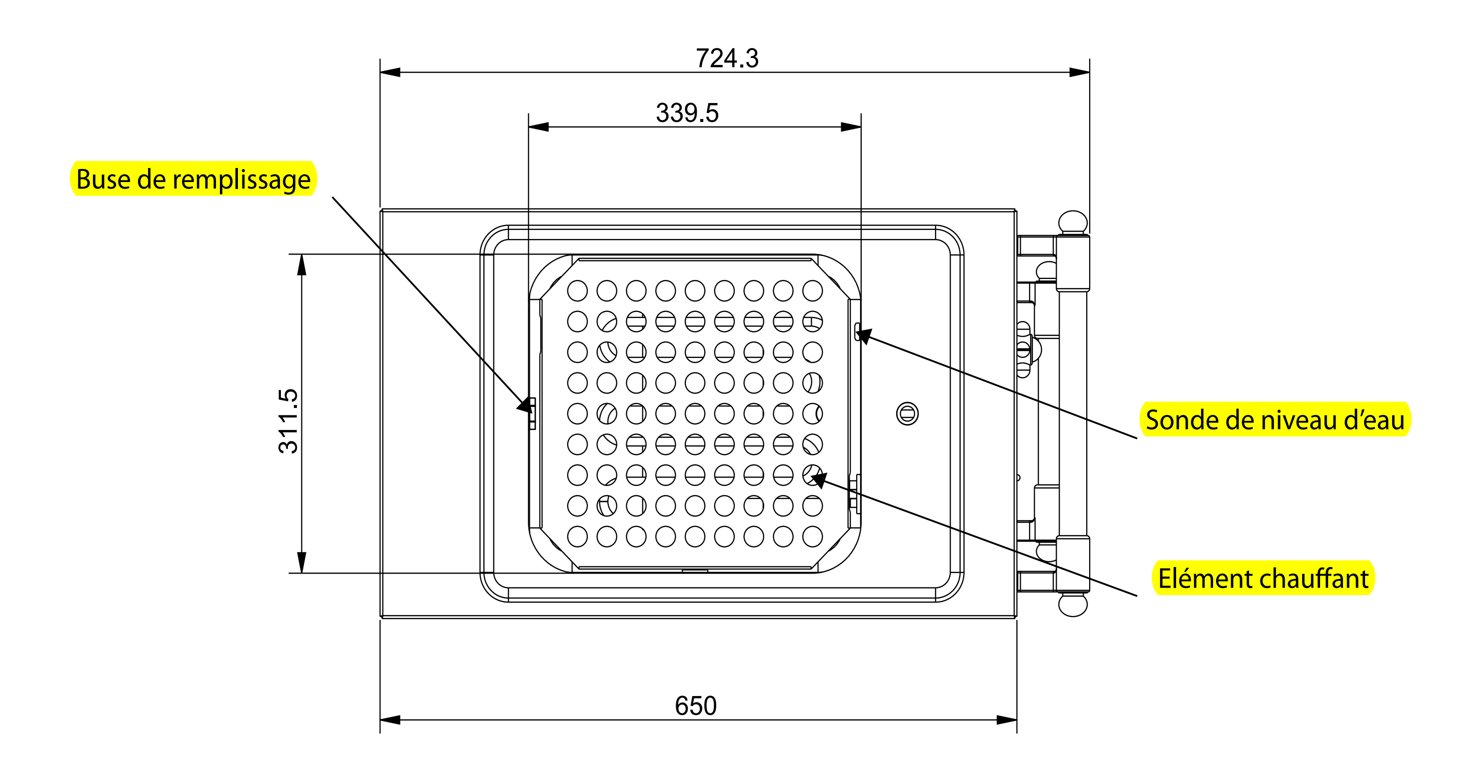
Le polycuiseur/bain marie/cuiseur vapeur 12 litres est une option proposée en complément des tables de cuisson et des fourneaux d'une longueur supérieure à 1000mm. Cette fonction est située à gauche ou à droite du plan de cuisson central. Cette fonction est située suivant les modèles à gauche ou à droite du plan de cuisson central

Caracteristiques principales:

- ► Cuve 336 x 308 x 200 mm (GN 2/3)   AISI316L (Z2 CND 17-12).
- ► Capacité nominale de 12 litres.
- ► Bloc résistance 3.5 kW.
- ► Thermostat de régulation 30°C-110°C.
- ► Thermostat à sécurité à réenclenchement manuel (en cas de coupure d'eau)
- ► Témoin lumineux de température.
- ► Système de remplissage automatique.
- ► Interrupteur de remplissage manuel en façade.
- ► Résistance pivotable en acier inoxydable.

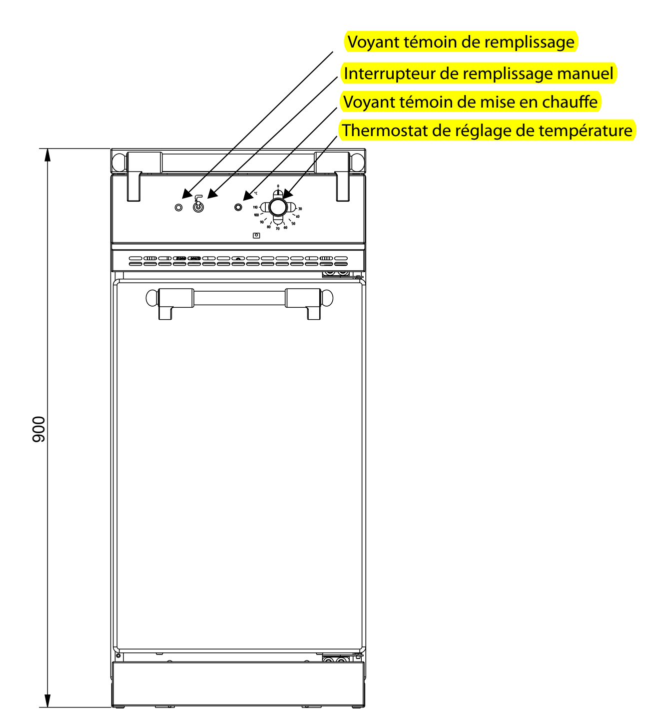
Accessoires :

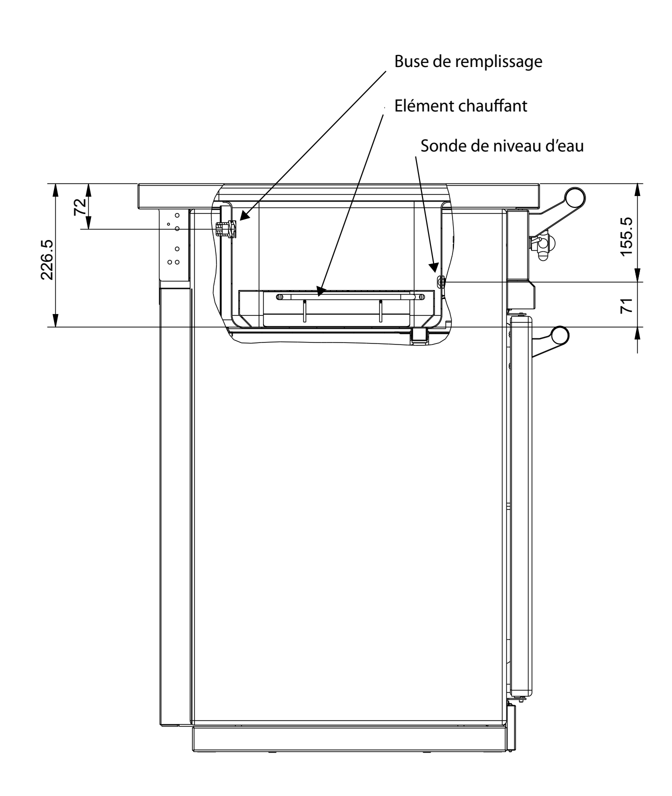
- ► 1 support panier protège/resistance.
- ► 1 bac gastro 2/3 perforé (hauteur : 100 mm).
- ► 1 couvercle gastro 2/3 avec poignée.



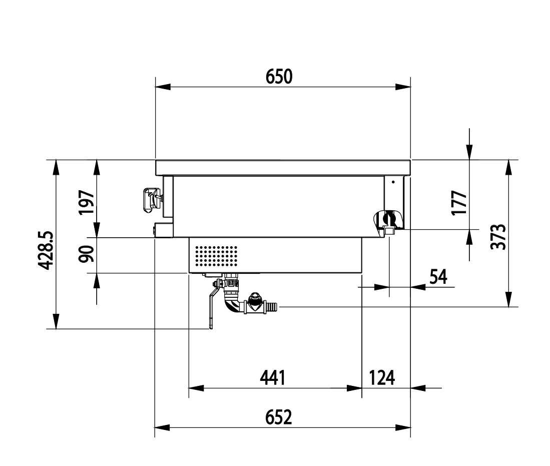


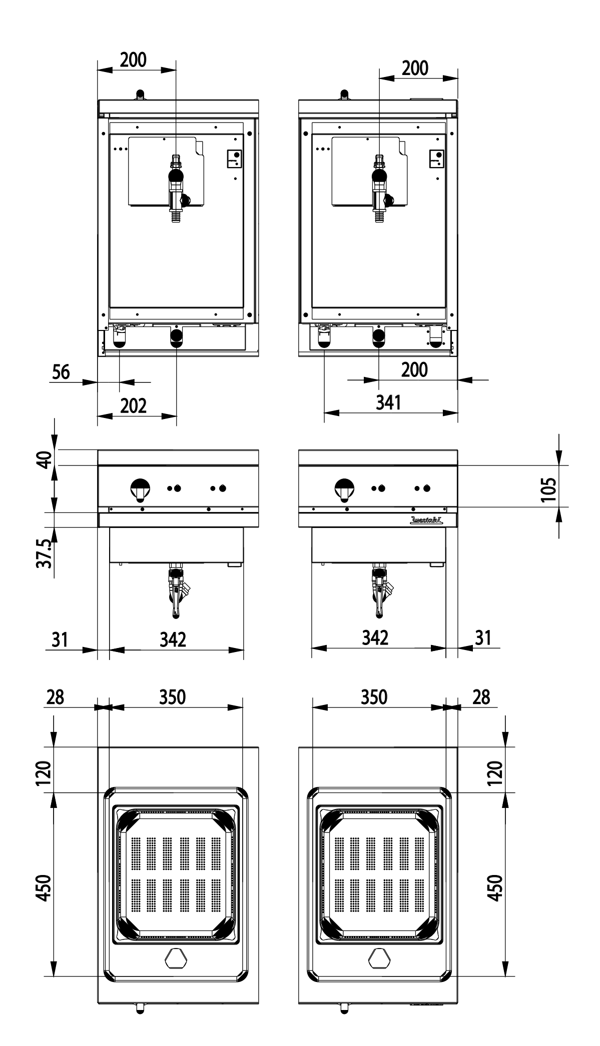
Modèle pour Fourneaux:





Modèle pour Snack:





FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS



Module Polycuiseur

LAE 010 CVA

MANUEL D'INSTALLATION

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.Les instructions contenues dans ce Manuel d'installation sont destinées aux personnes habilitées, intervenants professionnels qualifiés ayant une bonne connaissance des appareillages et des installations gaz, eau et électriques

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE



L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation

AVANT RACCORDEMENT :

Vérifier :

1) Que l'alimentation électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil.

2) Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire homologué.

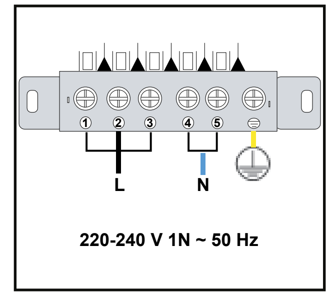
RACCORDEMENT ELECTRIQUE:

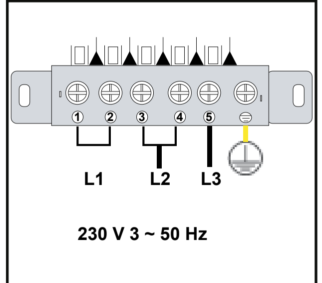
- Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques).
- La longueur des conducteurs du câble d'alimentation entre le dispositif d'arrêt de traction et les bornes doit être telle que les conducteurs actifs se tendent avant le conducteur de terre en cas de traction sur le câble.
- Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.
- Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.

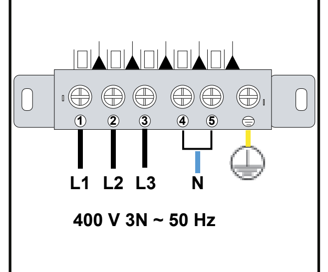
① Déposer la (ou les) trappe(s) à l'arrière de l'appareil repérée(s) par l'autocollant

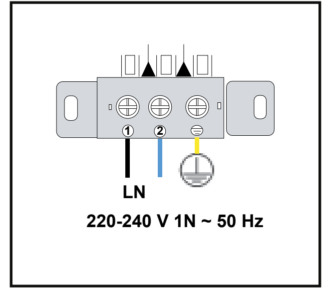
② Passer le câble dans le passe fils.

③ Procéder au raccordement électrique au bornier à l'aide d'un câble normalisé, selon la tension disponible. (Veiller au bon positionnement des cavaliers de pontage).

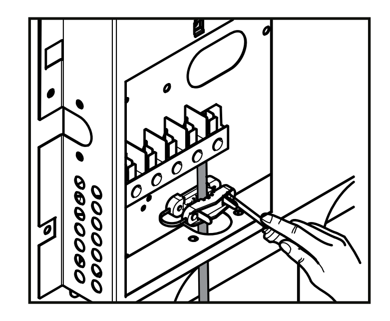








④ Fixer le câble au moyen du serre câble

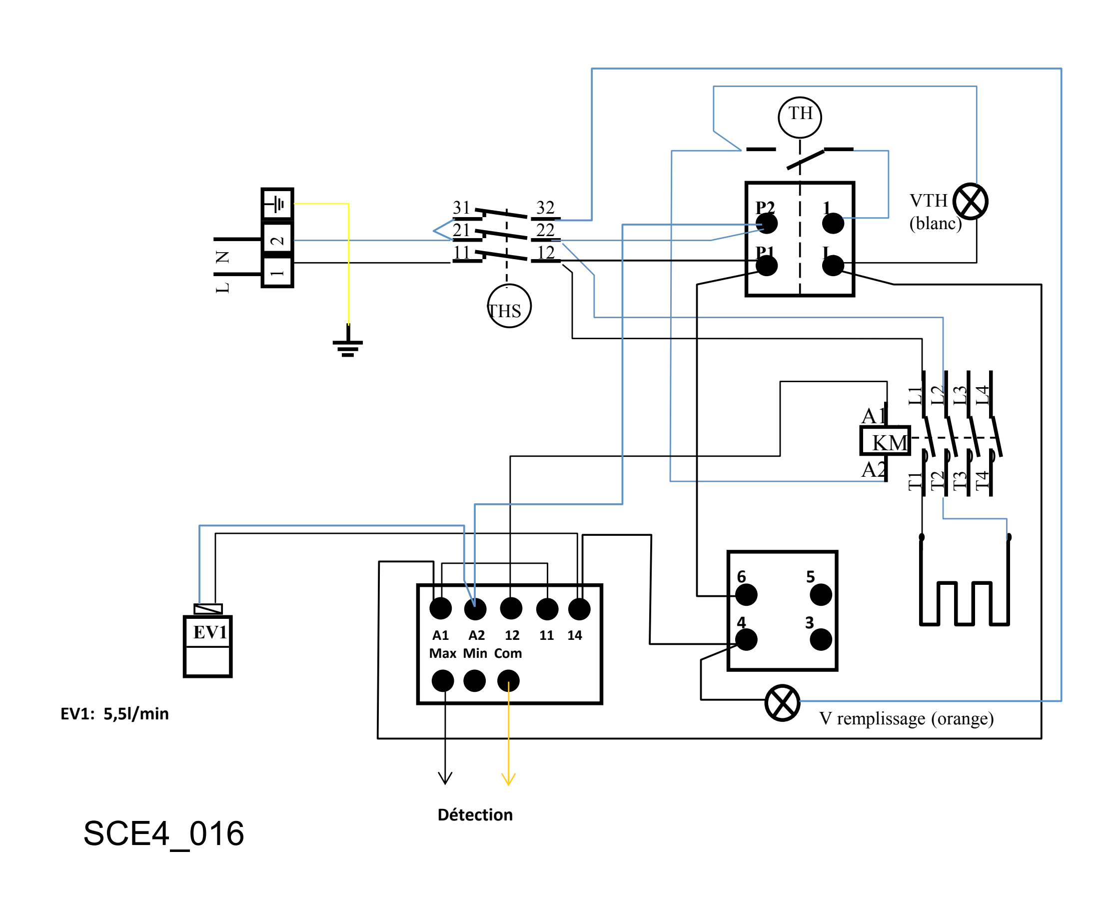




Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.



SCHEMA ELECTRIQUE:



SCE4_016

Directives :

Basse tension : 2006/95/CEE.

CEM : 2004/108/CEE.

Référence	P	U	I
LAE 010 CV	3,5 kW	230 V1N~ 50 Hz + T / E	15,20

RACCORDEMENT EN EAU ET EVACUATION



RACCORDEMENT ARRIVEE D'EAU :

L'appareil doit être raccordé à une arrivée d'eau potable (réseau d'eau traditionnel).

La pression minimale du réseau d'alimentation doit être de 1 bar et sa pression maximale doit être de 5 bars.

Avant d'effectuer le branchement définitif, le raccordement à l'alimentation en eau (tuyau, flexible, tubulure fixe) doit être nettoyé afin d'ôter les débris et impuretés pouvant s'y trouver.

98

Raccord d'arrivée d'eau

648

180

150

469

Vue côté gauche

Vue arrière

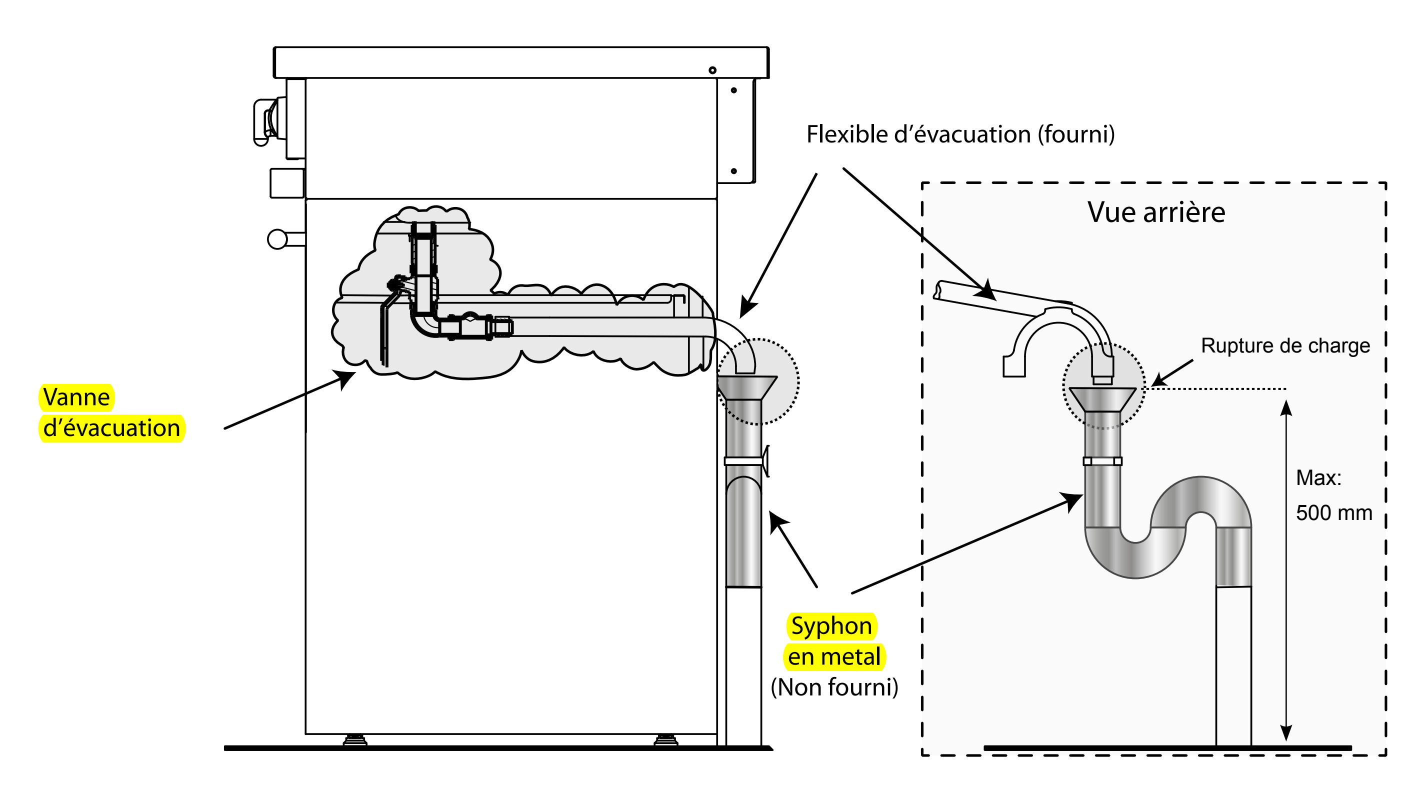
Diamètre de l'entrée d'eau : 3/4".

Débit maxi électrovanne : 5,5 l/mn.

Pression : 1 à 5 bars.



EVACUATION PAR FLEXIBLE SUR CONDUITE DES EAUX USÉES



Tous les appareils raccordés à un réseau d'eau potable et comportant un dispositif d'évacuation de l'eau doivent être équipés d'une rupture de charge avant déversement dans le réseau d'évacuation.
Les ruptures de charges doivent être réalisées par une disconnexion totale (Raccord ouvert) ou par des entrées d'air (Raccord à grille). Voir schema ci-dessous.



1 : Sortie de l'évacuation

2 : Niveau de débordement

E: Diamètre

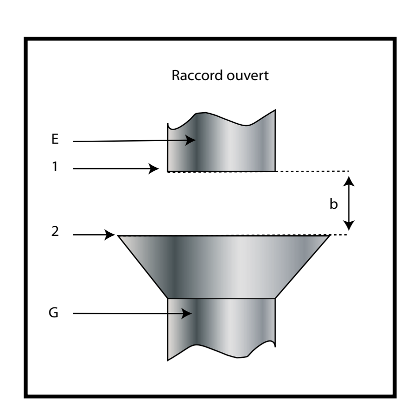
G: Diamètre

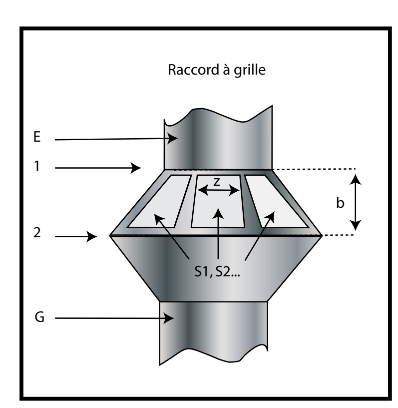
S1, S2... : Entrées d'air. (Section S_1, S_2 pour le passage de l'air)

Z : plus petite dimension pour le calcul d'une section

Exigences :

- b ≥ G
- b ≥ 20 mm
- G > E et la vidange (G) doit être capable d'évacuer tout l'écoulement de la décharge
- $S_1 + S_2 + ...\quad b \times \frac{2G}{3}$
- Z ≥ 4 mm





Option de table

LAE 010 CVA

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.





INTRODUCTION :

Le poly-cuiseur Lacanche est un appareil de cuisson polyvalent qui permet de cuire toutes sortes d'aliments grâce à trois modes de cuisson :

- Le mode cuisson «***VAPEUR»*** qui permet de cuire légumes, poissons, viandes, ou toutes préparations nécessitant une cuisson douce, homogène et régulière avec un fort taux d'hygrométrie.
- Le mode cuisson «***BAIN-MARIE»*** qui permet le maintien en température, la cuisson controlée, et la mise en conserve
- Le mode cuisson «***EAU BOUILLANTE»*** qui permet les cuissons par immersion, le rechauffage par trempage, la cuisson sous-vide et le pochage en température régulée

Grâce au contrôle thermostatique précis de la température, chacun de ces modes offre un éventail immense de possibilités d'utilisation.

Vous pouvez trouver de nombreuses recettes illustrant chacun de ces modes de cuisson sur notre site http://www.lacanche.com.

PRECAUTIONS :

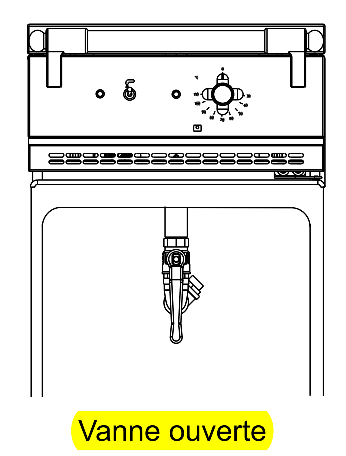
➔ Enlevez toutes les protections plastiques.

➔ Nettoyer et rincer soigneusement la cuve à l'eau additionnée d'un produit vaisselle non agressif.

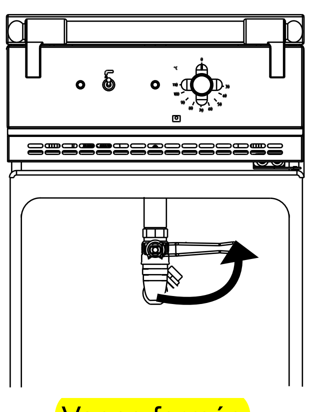
Avant toute mise en fonction ou remplissage:

➔ S'assurer du fonctionnement de l'arrivée d'eau.

➔ Fermer la vanne de vidange située sous la cuve à l'intérieur du placard.



Vanne ouverte



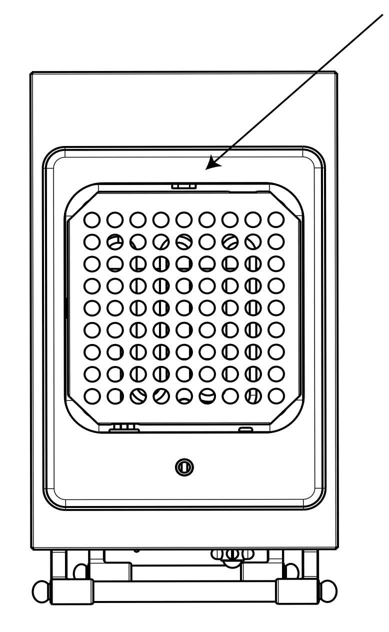
Vanne fermée

IMPORTANT En fonctionnement, le polycuiseur doit être obligatoirement tenu sous surveillance.

ATTENTION! NE JAMAIS UTILISER D'AUTRES LIQUIDES QUE DE L'EAU DANS LE POLYCUISEUR



REMPLISSAGE :



La cuve du polycuiseur se remplit sans éclaboussure au travers de la buse de remplissage. Celle-ci est placée sur la façade arrière de la cuve.

Suivant la méthode de cuisson choisie, le remplissage du polycuiseur peut s'effectuer de deux manières différentes:

- **Remplissage automatique** (mode de cuisson «VAPEUR»)
- **Remplissage manuel** (modes de cuisson «BAIN MARIE» et «EAU BOUILLANTE»)

CALIBRAGE DE LA SONDE DE REMPLISSAGE EN FONCTION DU TAUX DE DURETE DE L'EAU:

Le polycuiseur est équipé d'un module de réglage de dureté d'eau agissant sur la sonde de niveau d'eau régissant le remplissage automatique.

Les taux de dureté de l'eau variant en fonction des régions et/ou de la présence ou non d'un adoucisseur, il est important de vérifier le calibrage de la sonde et, si nécessaire de l'ajuster.

Ce réglage permet d'ajuster le niveau de remplissage minimum (mode ***«VAPEUR»)*** du polycuiseur en fonction du taux de dureté de l'eau provenant du réseau d'alimentation.

ATTENTION! CETTE OPERATION DE CALIBRAGE DOIT S'EFFECTUER LORS DE L'INSTALLATION DE VOTRE POLYCUISEUR AFIN D'EN OPTIMISER L'UTILISATION.

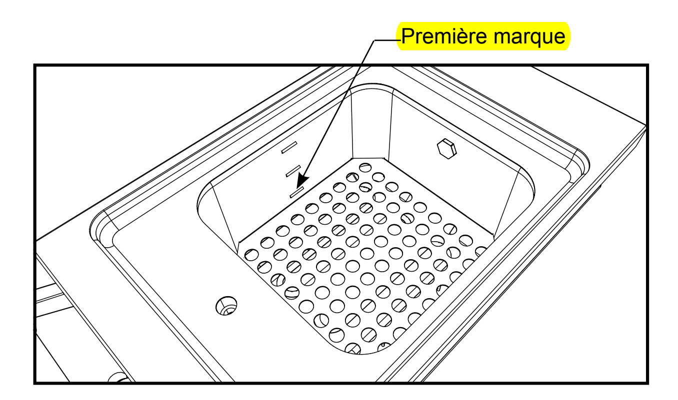
Le réglage d'usine du polycuiseur est fait pour répondre une dureté d'eau moyenne.

La procédure de calibration est expliquée dans le chapitre suivant.

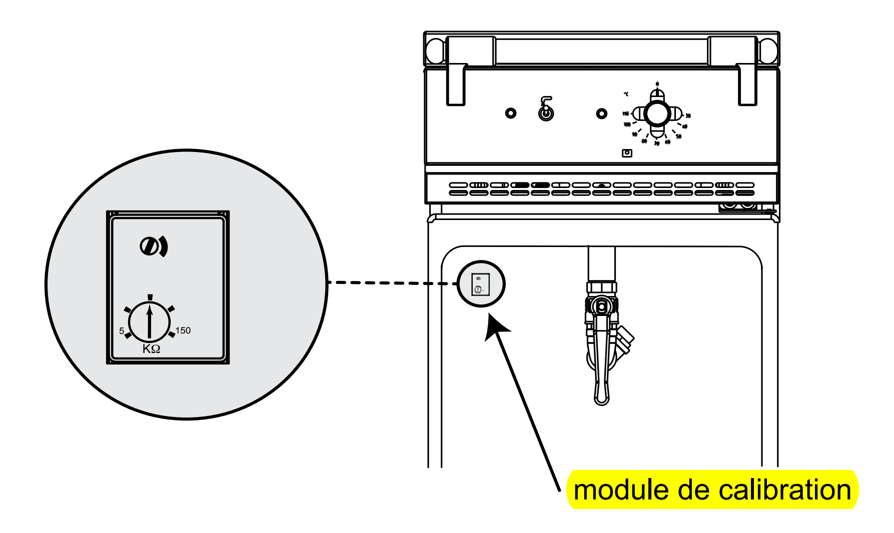


__Verification de la calibration:__

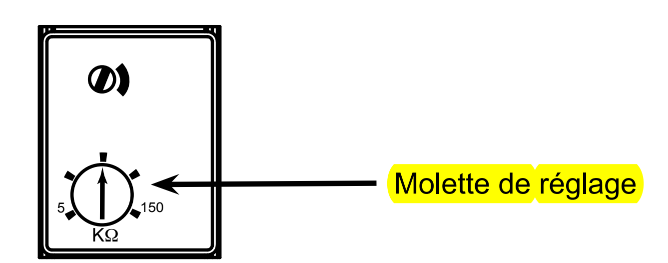
Pour calibrer la sonde de remplissage, il suffit de vérifier, lors de la première mise en chauffe, que le remplissage automatique stoppe au moment ou le niveau d'eau atteint la première marque de la cuve .



- Si le niveau de remplissage automatique dépasse ou n'atteint pas cette marque, il faut alors procéder à un ajustement sur la molette du module de réglage.
- Le module de calibration se trouve au fond du placard, sur la gauche, en haut, contre la paroi (voir schéma).

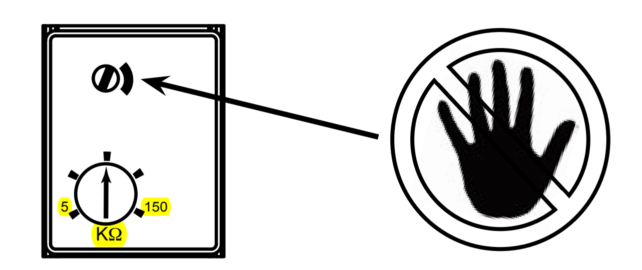


- Le réglage se fait en tournant avec le bout du doigt la molette fléchée qui se situe en bas à gauche du module.



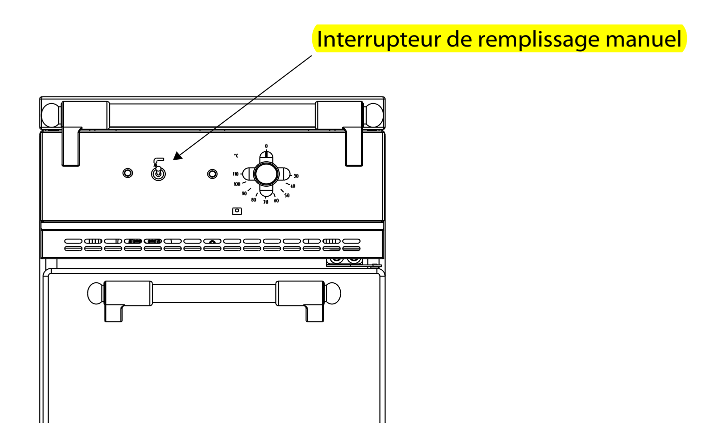


- ***ATTENTION!*** Ne jamais toucher la molette située en haut à gauche du module de réglage.

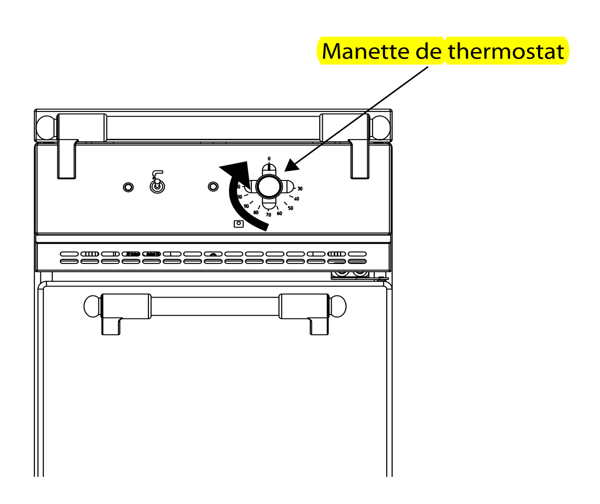


Procedure de calibration:

1. S'assurer que l'interrupteur de remplissage manuel est positionné vers le bas

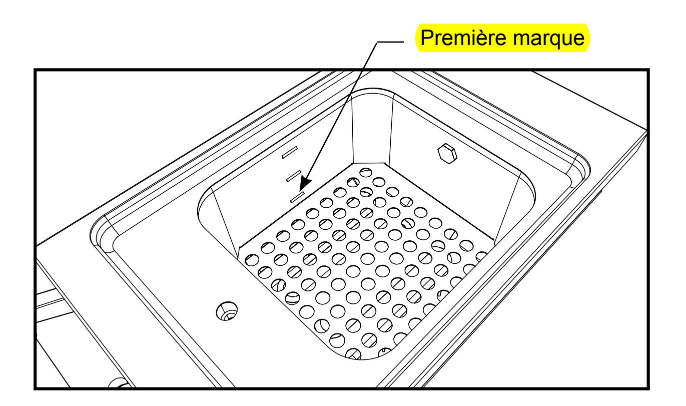


2. Tourner la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la température de cuisson souhaitée. Le voyant blanc s'allume.



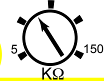


3. Après un délai de 15 secondes, le voyant jaune s'allume. Le remplissage de la cuve se fait automatiquement jusqu'à la première marque. Une fois ce niveau atteint, le voyant jaune s'éteint et le remplissage stoppe. Attendre la fin du remplissage.



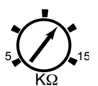
4. Vérifier le niveau d'eau.

Si le niveau d'eau n'atteint pas la première marque :

- Tourner la molette de réglage vers la gauche de 1/8 de tour. 

- Vider la cuve complètement et procéder à un nouveau cycle complet de remplissage afin de vérifier que le niveau est correct.
- Répéter l'opération si nécessaire jusqu'à obtenir le bon ajustement de niveau d'eau.

Si le niveau d'eau dépasse la première marque :

- Tourner la molette de réglage vers la droite de 1/8 de tour. 

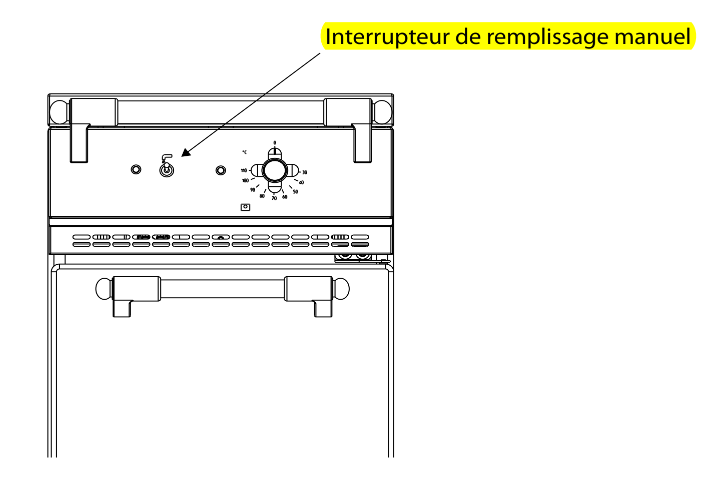
- Vider la cuve complètement et procéder à un nouveau cycle complet de remplissage afin de vérifier que le niveau est correct.
- Répéter l'opération si nécessaire jusqu'à obtenir le bon ajustement de niveau d'eau.

> Une fois le niveau de remplissage automatiqiue d'eau ajusté, la sonde de remplissage est calibrée pour la dureté d'alimentation d'eau.
> Le niveau de remplissage automatique devrait rester constant.
> Si un changement important dans la dureté de l'eau intervient (installation d'un adoucisseur, par exemple) il se peut que le niveau de remplissage change de manière drastique. I
> l est possible alors de ré-ajuster ce niveau à l'aide du module de réglage en suivant la méthode décrite ci-dessus.

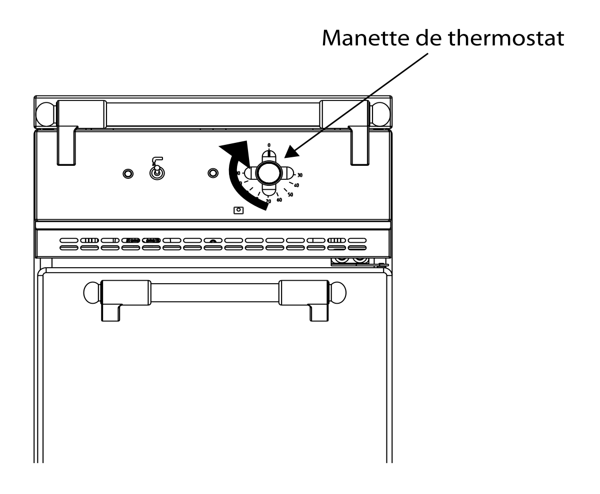


1) *Mode « **VAPEUR** » : cuisson*

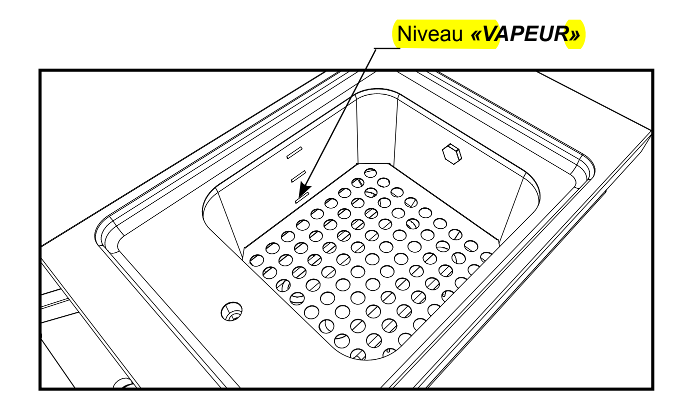
- S'assurer que l'interrupteur de remplissage manuel est positionné vers le bas



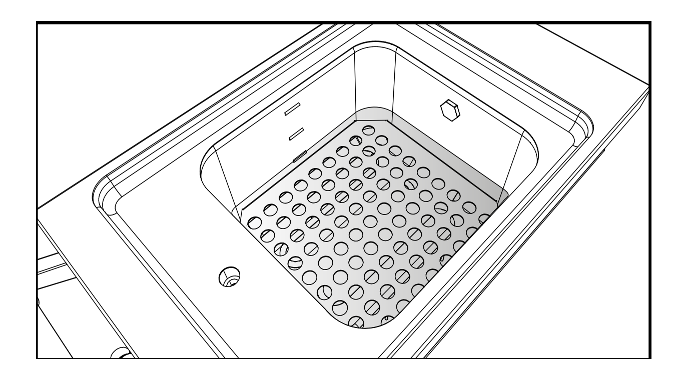
- Tourner la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la température de cuisson souhaitée. Le voyant blanc s'allume.



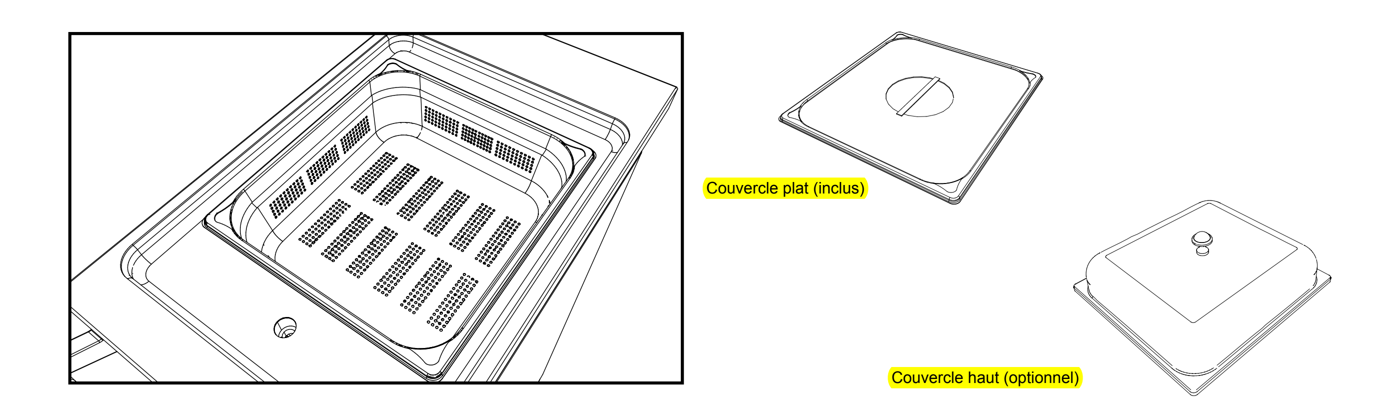
- Après un délai de 15 secondes, le voyant jaune s'allume. Le remplissage de la cuve se fait automatiquement jusqu'à la première marque. Une fois ce niveau atteint, le voyant jaune s'éteint et le remplissage stoppe.



- Pour compenser l'évaporation durant la cuisson, la cuve se remplit automatiquement pour ajuster le niveau d'eau. Durant chaque instance de remplissage, le voyant jaune s'allume.



- Placer le bac perforé sur le cuiseur et la préparation à cuire dans le bac. Recouvrir avec le couvercle adapté. Laisser cuire selon le temps de cuisson souhaité.

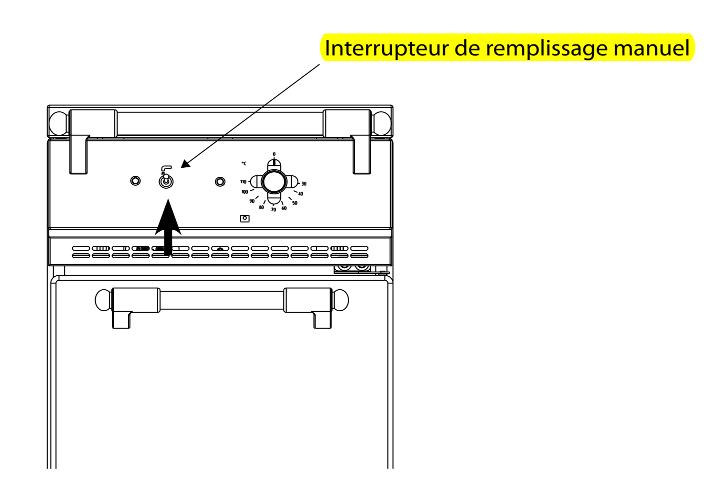


- Pour arrêter le fonctionnement du cuiseur, placer le curseur de la manette sur la position 0.
- Vidanger la cuve après utilisation

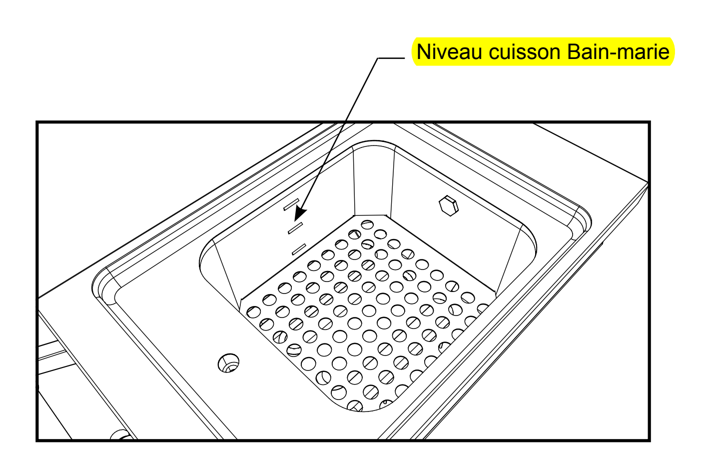


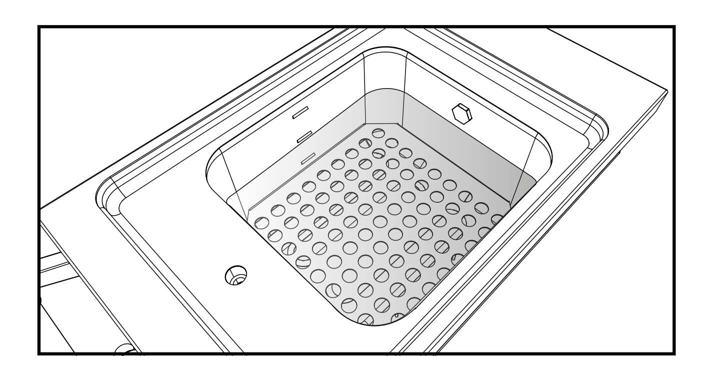
2) ***Mode « BAIN-MARIE » : cuisson et maintien en température***

- Actionner (vers le haut) l'interrupteur de remplissage manuel placé sur le bandeau de commande. Le voyant jaune s'allume. L'eau coule au travers de la buse de remplissage et remplit la cuve.
- Actionner (vers le bas) l'interrupteur pour arrêter l'eau quand le niveau désiré est atteint. le voyant jaune s'éteint.



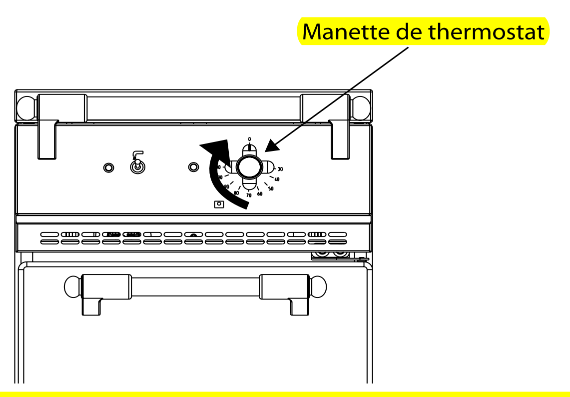
- Veiller à ne pas dépasser le niveau de remplissage identifié par la marque intermédiaire à l'intérieur droit de la cuve.





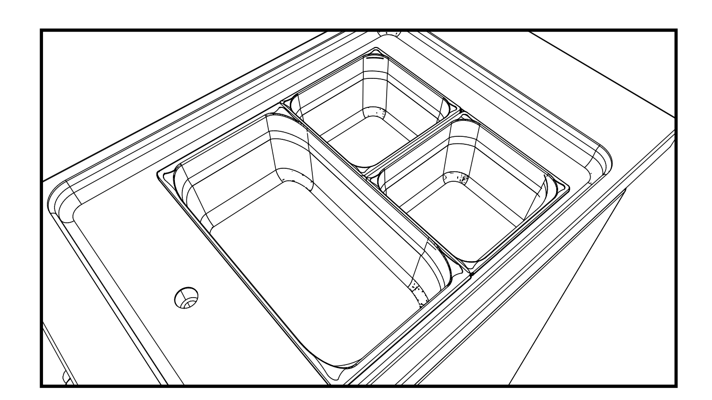


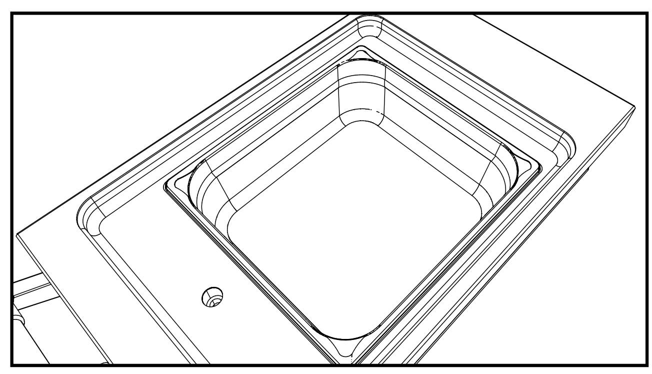
- Tourner la manette du thermostat vers la droite, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position de thermostat souhaitée. Le voyant blanc s'allume.



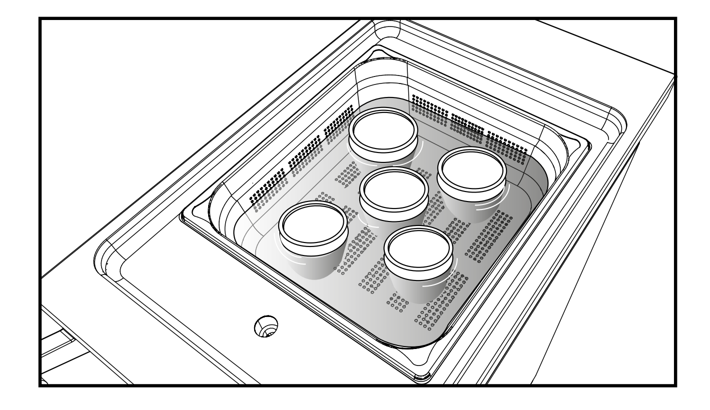
- La durée de montée en température de l'eau dépend du niveau d'eau et de la température finale souhaitée
- Le voyant blanc s'éteint lorsque la température souhaitée de l'eau est atteinte.

- Pour maintenir au chaud, placer le ou les bacs (bacs gastronorme GN 2/3, GN1/3 x 2, etc...) contenant la préparation sur le cuiseur et couvrir avec le couvercle adapté.





- Il est aussi possible de placer directement des contenants (bocaux, récipients, casseroles, moules, poches) sur la grille de fond de la cuve ou dans le bac perforé GN 2/3 livré avec le polycusieur, pour le maintien en température ou la cuisson à basse température (inférieure à 90°). Dans ce cas les contenants seront en partie immergés afin d'assurer une surface d'échange de chaleur suffisante et permettre le maintien au chaud ou la cuisson à basse température. Pour obtenir un bon résultat, il est recommandé de couvrir la cuve du poluycuiseur ou des contenants avec un couvercle adapté.



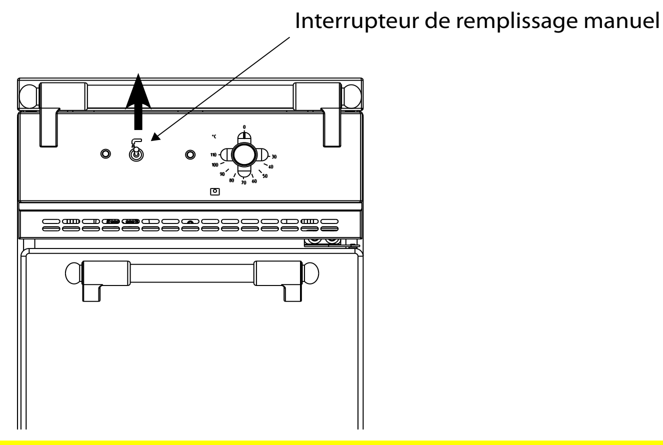
- Pour arrêter le fonctionnement du cuiseur, placer le curseur de la manette sur la position 0.

- Vidanger la cuve après utilisation.

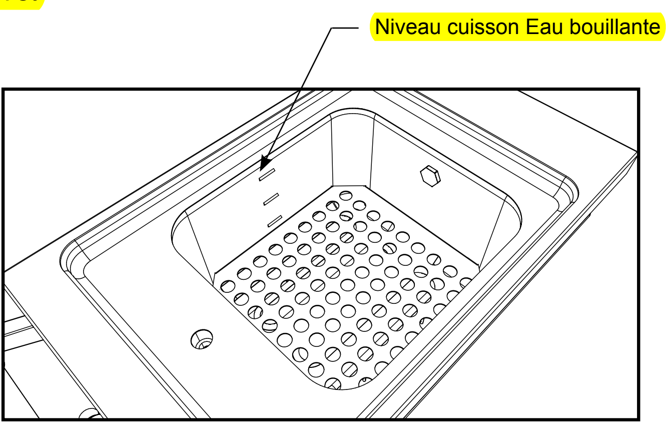


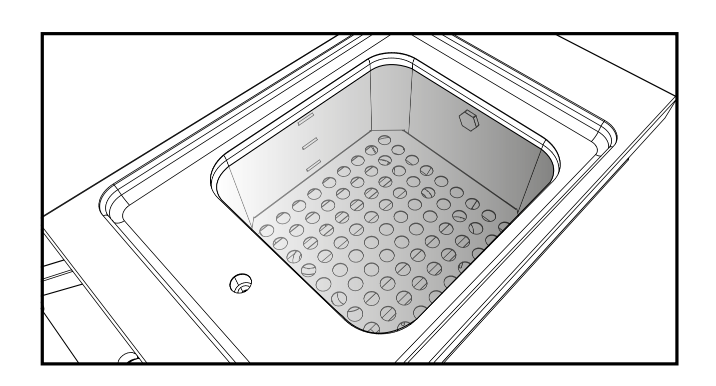
3) *Mode « **EAU BOUILLANTE** » : cuisson par immersion, pochage*

- Actionner (vers le haut) l'interrupteur de remplissage manuel placé sur le bandeau de commande. Le voyant jaune s'allume. L'eau coule au travers de la buse de remplissage et remplit la cuve.
- Actionner (vers le bas) l'interrupteur pour arrêter l'eau quand le niveau désiré est atteint. Le voyant jaune s'éteint.



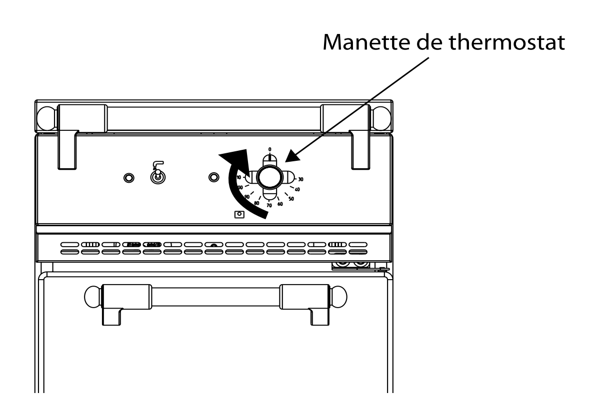
- Veiller à ne pas dépasser le niveau de remplissage maximum identifié par la marque maximum (12l.) à l'intérieur droit de la cuve.





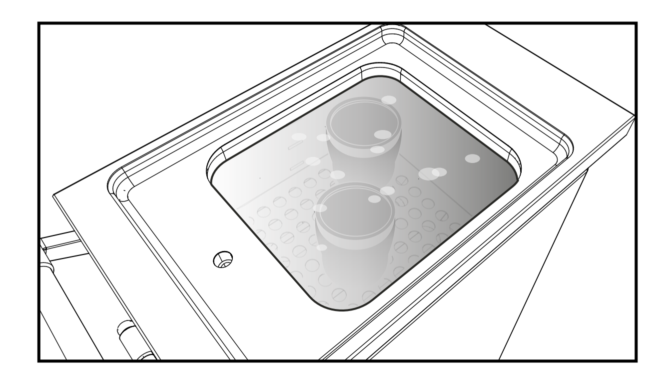


- Tourner la manette du thermostat vers la droite, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position de thermostat souhaitée ou maxi pour atteindre le point d'ébulition. Le voyant blanc s'allume.



- La durée de montée en température de l'eau dépend du niveau d'eau et de la température finale souhaitée
- Le voyant blanc s'éteint lorsque la température souhaitée de l'eau est atteinte.

- Il est alors possible de placer directement des contenants (bocaux, cuisson dans un contenant étanche ou couvert) sur la grille de fond de la cuve ou de plonger des contenants hermétiques (sachets sous vide) ou des paniers perforés pour pocher (cuisson des pâtes) ou cuire « à l'anglaise ». Dans ce cas les contenants sont immergés



- Pour arrêter le fonctionnement du cuiseur, placer le curseur de la manette sur la position 0.

- Vidanger la cuve après utilisation



QUELQUES POINTS ESSENTIELS LIÉS AU FONCTIONNEMENT DU REMPLISSAGE AUTOMATIQUE ET DE LA MISE EN CHAUFFE:

- Dès que la manette de thermostat est tournée vers la droite, la cuve du polycuiseur se remplit automatiquement (par la buse de remplissage) jusqu'au niveau de la 1ere marque.
- Le remplissage automatique contrôle le niveau d'eau durant toute la durée d'utilisation en rajoutant l'eau nécessaire pour que la résistance reste a tout moment immergée.
- Le remplissage automatique s'arrêtant dès que le niveau d'eau atteint la 1ere marque, pour poursuivre le remplissage et atteindre la 2eme (cuisson **BAIN-MARIE**) et/ou la 3eme marque (cuisson **EAU BOUILLANTE**), il convient d'utiliser l'interrupteur de remplissage manuel placé sur l'avant du bandeau.
- Il est possible d'utiliser l'interrupteur de remplissage manuel à tout moment avant ou pendant l'utilisation du polycuiseur pour modifier le niveau de remplissage de la cuve. Ceci n'influe en aucun cas sur le niveau de remplissage minimum qui est entièrement géré par le système de remplissage automatique.



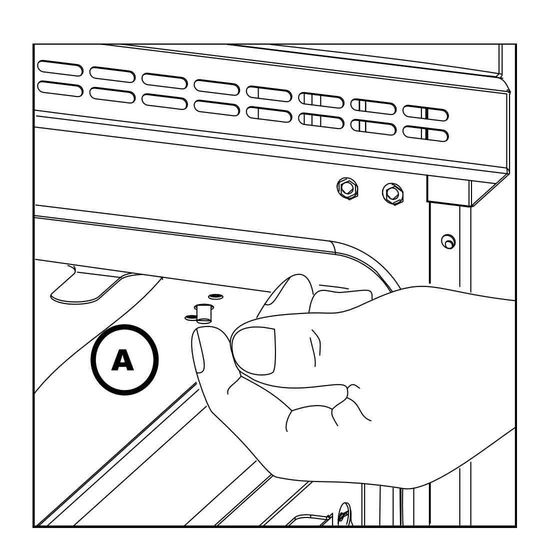
MISE EN SÉCURITÉ

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ :

Un thermostat de sécurité se déclenche automatiquement en cas de coupure d'eau, ou si l'élément chauffant n'est plus immergé pour une raison quelconque. Ce thermostat coupe l'alimentation électrique de l'élément chauffant jusqu'à que le thermostat de sécurité soit ré-enclenché manuellement.

RÉ-ENCLENCHEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ:

Le ré-enclenchement se fait manuellement en poussant le bouton rouge (A) qui se trouve sous la cuve, à l'intérieur du placard.





UTILISATION DES FONCTIONS DU POLYCUISEUR

Ci-dessous quelques exemples de recettes possibles grâce à chacune des fonctions, ainsi que les différentes températures à utiliser.
Une grande partie des ces recettes sont disponibles sur notre site: http://www.lacanche.fr.

1. CUISSON VAPEUR

TEMPERATURES	RECETTES
110°	
105°	-Stérilisation biberons, bocaux, ustensiles
100°	-Cuisson Légumes -Cuisson Viandes (à l'étouffée ou avant cuisson four)
95°	-Cuisson Volailles (à l'étouffée ou avant cuisson four)
90°	-Finition (riz, bulgur, couscous, quinoa, etc.) -Poissons (entier)
85°	-Poissons (filet) -Flans
80°	-Dim Sum -Pâtes levées (cuisson)
75°	-Gateaux, genoises (cuisson) -Quenelles (rechauffage, cuisson)
70°	-Œufs pochés -Œufs à la neige -Crèmes desserts (crème anglaise)
65°	
60°	
55°	
50°	-Foie gras entier
45°	
40°	-Yaourt, fromages blancs, petit caillés
35°	-Pâtes levées (Pointage)
30°	



2. CUISSON BAIN-MARIE

TEMPERATURES	RECETTES
110°	
105°	-Stérilisation, mise en conserve
100°	-Maintien en température (soupes, sauces, garnitures, etc.)
95°	-Infusion (huiles, hés, beurres, etc.)
90°	-Cuisson en moules (terrine de viande, gibier)
85°	
80°	-Cuisson en moules avec oeufs entiers (terrine et mousses de poissons, terrine de légumes)
75°	-Cuisson en moules crème desserts avec oeufs entiers (Flans, crèmes caramel)
70°	-Cuisson en moules crème desserts avec jaunes d'oeufs (pots de crèmes)
65°	-Décongélation avant réchauffage
60°	-Terrine de foie gras
55°	
50°	
45°	
40°	-Fonte et tempérage de chocolat
35°	
30°	



3. CUISSON POCHAGE

TEMPERATURES	RECETTES
110°	
	-Stérilisation, mise en conserve
105°	-Cuisson pâtes, raviolis, gnocchis
100°	-Réchauffage pâtes, raviolis, gnocchis
	-Oeufs en coquilles
95°	-Cuisson sous fillm plastique (saucisson chaud, mousse de poissons)
90°	-Pâtes levées avant cuisson au four (Bagel, Pretzels)
85°	-Ballotines (volaille, gibier)
	-Galantine avant cuisson au four (volaille,gibier)
80°	
75°	-Cuisson au torchon (jambons entier)
	-Cuisson sous vide (plats préparés)
70°	
65°	
60°	-Décongélation sous poche plastique (plats préparés) avant réchauffage
55°	-Foie gras sous poche plastique
50°	
45°	
40°	
35°	
30°	



➔ ***Avant tous nettoyages, couper l'alimentation électrique***
➔ ***Attendre le refroidissement de la cuve avant toutes interventions***

PRECAUTIONS :

Vidange de la cuve :

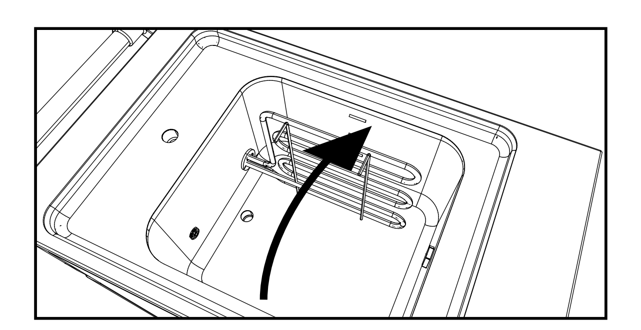
Attendre le refroidissement partiel de la cuve. Ouvrer la vanne de vidange.

NETTOYAGE :

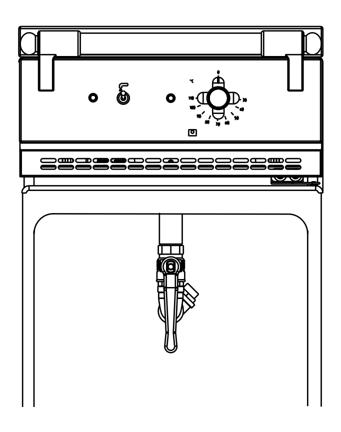
La faible température, liée à la fonction même du polycuiseur favorise le développement de la faune microbienne. Seule une hygiène parfaite de tous les ustensiles garantira la sécurité sanitaire lors de l'utilisation.
Après chaque utilisation, nettoyer soigneusement la cuve du polycuiseur à l'eau savoneuse et suivi d'un triple rinçage à l'eau claire.

Cuve:

- Enlever la protection de resistance. Celle-ci peut se nettoyer en lave-vaisselle.
- Pour faciliter le nettoyage de la cuve située sous la résistance, celle-ci peut pivoter sur son axe.



- Essuyez la cuve à l'aide d'une éponge,
- Laisser la vanne d' évacutaion ouverte entre deux utilisations



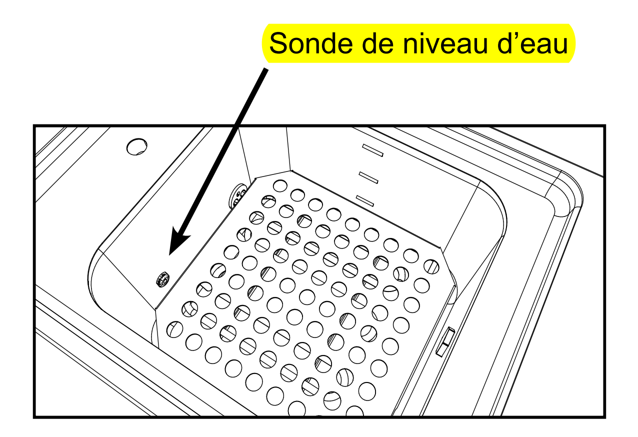
Vanne ouverte



IMPORTANT :

➔ **Bien veiller à nettoyer la sonde de niveau d'eau située sur la face interieur de la cuve après chaque utlisation.**

➔ **Ne pas utiliser de produits ou de tampons abrasifs pour nettoyer la sonde de niveau d'eau**.



Placard :

Nettoyer les parois avec un produit d'entretien non abrasif. L'utilisation de produits agressifs est à éviter. Si vous deviez utiliser de tels produits, dégrafer le joint de porte, et à le replacer ensuite. Rincer et sécher.

Pièce émaillé :

Utiliser une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre récurante.

Carrosserie

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX ®, JONHSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.

ATTENTION : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.